



410664S-2022



河南金丝燕面业有限公司企业标准

Q/HJM 0002S-2022

# 热干面

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南金丝燕面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南金丝燕面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王伟。

H N

Q B

# 热干面

## 1 范围

本标准规定了热干面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经混合搅拌、碾轧成型、预煮或预蒸、拌油（大豆油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）或不拌油、包装加工而成的非即食生湿面制品；或经混合搅拌、碾轧成型、预煮或预蒸、拌油（大豆油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、烘干、包装加工而成的非即食生干面制品。

根据工艺不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 大豆油、葵花籽油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取样品适量，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 75 (未经烘干产品)	GB 5009.3

		14 (经烘干产品)	
酸度, °T	≤	4.0	GB 5009.239
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经混合搅拌、碾轧成型、预煮或预蒸、拌油（大豆油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）或不拌油、包装加工而成的非即食生湿面制品；或经混合搅拌、碾轧成型、预煮或预蒸、拌油（大豆油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、烘干、包装加工而成的非即食生干面制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金丝燕面业有限公司

Q B